

Viel „leckere Arbeit“ für den Brotprüfer: Gute bis sehr gute Noten für Bäckereien Braune und Kanne



Bäckermeister Jens Wallenstein (r.) aus dem friesländischen Leer war jetzt zum zweiten Male als offizieller Qualitätsprüfer in der westfälischen Hellweg-Lippe-Region: Gleich Anfang Februar galt es für ihn, die insgesamt 31 Brötchen- und 95 Brotsorten zu testen, die 17 Mitgliedsbetriebe der beiden heimischen Bäcker-Innungen eingereicht hatten. „Jede Menge Arbeit – aber eine schöne und leckere Aufgabe, denn die Qualität stimmt hier,“ wie er resümierte. Bei der Prüfung bekam Wallenstein Unterstützung durch den angehenden Brot-Sommelier Bernd Kockartz (l.). Am Ende stand das Ergebnis fest: 77 Prozent der Brötchen und

sogar knapp 91 Prozent aller Brot-Proben bekamen die Noten „gut“ bzw. „sehr gut“, und: Allein 15 Produkte konnten mit GOLD (für ein „sehr gut“ in drei aufeinanderfolgenden Jahren) ausgezeichnet werden. Brot und Brötchen von den Innungsbetrieben aus Hamm, dem Kreis Soest sowie dem Kreis Unna kann Jens Wallenstein absolut empfehlen. Dem stimmten Innungs-Obermeister Detlef Kunkel und dessen Stellvertreter Heiko Klapp (3. und 2.v.r.) sowie Bäcker-Ehepaar Bals (2.und 3.v.l.) gerne zu.

Bei der Prüfung 2022 hatten sich aus der „Bäcker-Innung Hellweg-Lippe“ (Kreis Unna und Stadt Hamm) diesmal beteiligt: Bäckerei Braune e.K. (Bergkamen), Bäckerei Erdmann, Bäckerei Dördelmann sowie Bäckerei Krumkamp (alle drei: Hamm), Bäckerei Kanne (Lünen), Bäckerei Becker (Schwerte), Bäckerei Langhammer (Selm) sowie Bäckerei Dirk Stricker (Unna). Sie erhielten gute und sehr gute Noten.

Von der „Bäcker- und Konditoren-Innung Soest-Lippstadt“ (Kreis Soest) machten mit: Bäckerei Klapp (Ense), Bäckerei Morgenstern (Erwitte), Bäckerei Rüsing (Geseke), Cafe Twin sowie Bäckerei Christiani (beide: Lippetal), Bäckerei Jürgen Bals und Bäckerei Wietfeld (beide: Lippstadt), Bäckerei Wilhelm Becker sowie Bäckerei Stute (beide: Möhnese).

Wie gut die einzelne Bäckerei beim Test abgeschnitten hat, kann auch mit der Funktion „Bäckerfinder“ auf der Internetseite www.brotinstitut.de nachvollzogen werden: Hier einfach nach dem persönlichen Lieblingsbäcker suchen und sofort sehen, wie gut dessen Waren sind.